

令和6年度 2月分 中学校給食物資成分表

日	食品名	既使用月	日	食品名	既使用月
3	いわし開き(澱粉付き)	*	13	ボーンストック	5月
3・4 7・18 19	とりがらスープ	4月	14	ハートハンバーグ(鶏豚)	*
3・6 26	うすあげ(冷凍スライス)	4月	14	トンカツソース	4月
3	黒糖ビーンズ	*	14・18 20	トマトケチャップ(調理用)	4月
4	スパゲティ(ハーフ)	4月	14	ガーリックパウダー	10月
4	白菜キムチ(1cmカット)	4月	14	お米deガトーショコラ	*
4・17	白だしつゆ	*	17	ホキ(澱粉付き)60g	5月
4・7 14・18	ベーコン(6×6ひょうし)	4月	17・25	オリーブ油	4月
4	チョコレートクリーム	5月	17	一味唐辛子	6月
5・20	ごま油	4月	17	塩こんぶ	4月
5・28	ポークビヨン(缶)	4月	17	ごまドレッシング(袋)	7・8月
5	冷凍とうふ(大)	4月	18	シェルマカロニ	5月
5・26	オイスターソース	4月	18	トマトピューレ	4月
5・10 14	粉かつお	4月	18	ウスターソース	4月
5・17	まぐろオイル漬	4月	18	チリパウダー	5月
5・14	大豆の華(フレーク)	4月	18・25	ウインナー	4月
5	のりの佃煮	5月	18	バジルペースト	5月
6	炊き込みわかめ	4月	18	いちごジャム	6月
6	コリアンダー	4月	19	八丁風みそ	4月
7	もち麦ごはん	5月	19	トウバンジャン	4月
7	豚かつ(ヒレ)	9月	19	冷凍厚揚げ	5月
7・18	洋からし	4月	19	かつおぶし	4月
7	トマト缶詰(ダイス)	4月	20	りんごクリーム	5月
7	カレー粉	4月	20・27	コチジャン	4月
7	アレルゲンフリーカレーフレーク	4月	20	ねぎみそまんじゅう	*
10	みそ煮のたれ	7・8月	20	ふりかけ(わかめ)	4月
12・26	マロニー(5cmカット)	4月	21	液卵	*
12	おさかなナゲット	5月	21	冷凍とうふ	12月
13	ホワイトルウ	12月	25	サーモンフライ	*
13	生クリーム	11月	25	タルタルソース	11月

令和6年度 2月分 中学校給食物資成分表

[illegible]